

プレミアムスイーツ
『PREMIUM SWEETS』シリーズ

「パリパリとしたチョコロール」、「北海道産牛乳のシフォンケーキ（ホイップカスタード）」、「北海道産牛乳のプチシュークリーム（苺）」の3品を新発売

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、チルドデザートの人気ブランド『PREMIUM SWEETS』シリーズの新商品として、「パリパリとしたチョコロール」、「北海道産牛乳のシフォンケーキ（ホイップカスタード）」、「北海道産牛乳のプチシュークリーム（苺）」の3品を2019年10月1日から新発売します。

「パリパリとしたチョコロール」は、スポンジでチョコクリームを巻き込み、ミルクチョコでコーティングしてからシュー皮を巻き、もう一度ミルクチョコレートでコーティングしました。スポンジとシュー皮のそれぞれにココアパウダーを使用するとともに、チョコクリームには、カカオ豆を荒く砕いた「カカオニブ」を入れました。2度のチョコレートコーティングが生み出すパリパリ食感とともに、チョコづくしのおいしさをご堪能いただけます。

「北海道産牛乳のシフォンケーキ（ホイップカスタード）」は、ふんわりと焼き上げた生地、ココアのあるホイップカスタードを入れました。生地とホイップカスタードのそれぞれに北海道産牛乳を使用しました。口どけの良いホイップカスタードとともに、シフォンケーキのしっとりとした食感と、やさしい口当たりをお楽しみいただけます。

「北海道産牛乳のプチシュークリーム（苺）」は、食べやすいミニサイズのシュークリームです。シューパフとクリームの両方に北海道産牛乳を使用しました。歯切れの良いシューパフに、あまおう苺ジャムを加えて甘酸っぱいアクセントをきかせたクリームを入れました。

いずれの商品も全国のスーパー等ヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



【 製品概要 】

1. 商品名、商品特徴、内容量

商品名	商品特徴	内容量
パリパリとしたチョコロール	スポンジでチョコクリームを巻き込み、ミルクチョコでコーティングしてからシュー皮を巻き、もう一度ミルクチョコレートでコーティングしました。スポンジとシュー皮のそれぞれにココアパウダーを使用するとともに、チョコクリームには、カカオ豆を荒く砕いた「カカオニブ」を入れました。2度のチョコレートコーティングが生み出すパリパリ食感とともに、チョコづくしのおいしさをご堪能いただけます。	4枚
北海道産牛乳のシフォンケーキ (ホイップカスタード)	ふんわりと焼き上げた生地には、コクのあるホイップカスタードを入れました。生地とホイップカスタードのそれぞれに北海道産牛乳を使用しました。ロドけの良いホイップカスタードとともに、シフォンケーキのしっとりとした食感と、やさしい口当たりをお楽しみいただけます。	1個
北海道産牛乳の プチシュークリーム (苺)	食べやすいミニサイズのシュークリームです。シューパフとクリームの両方に北海道産牛乳を使用しました。歯切れの良いシューパフに、あまおう苺ジャムを加えて甘酸っぱいアクセントをきかせたクリームを入れました。	10個

2. 発売日 2019年10月1日 (火)

3. 発売地域 全国
(「パリパリとしたチョコロール」と「北海道産牛乳のプチシュークリーム (苺)」は北海道地区を除く)

4. お客様お問い合わせ先 TEL 0120-811-114 (お客様相談室)